

Formule PLANCHA ou BRASERO

Du fait maison avec des produits frais, locaux et labellisés !

Disponible uniquement avec du personnel qualifié de notre équipe

POUR VOS PLANCHAS

- | | |
|--|------------------|
| • Location plancha | 70€00 |
| • Personnel de service qualifié | 41€/heure |
| • Assortiment 3 viandes / 3 poissons (180gr) | 22€50/personne |
| • Planche à charcuterie locales | 9€50 / personne |
| • Planche à fromages artisanaux | 7€50 / personne |
| • Atelier plancha : magret, samoussa légumes (150gr/pers) | 12€50 / personne |
| • Atelier plancha seiches, gambas, St Jacques (200gr/pers) | 14€00 / personne |

POUR LE BRASERO

- | | |
|--|--|
| • Location du BRASERO seul (attestation d'assurance obligatoire + caution de 5000€) | 750€00 |
| • PACK DE BOIS seul | 60€00 |
| <hr/> | |
| • <u>Atelier BRASERO 100% VIANDE : Location 350€ + bois 60€ + frais de personnel et déplacement</u> | |
| ◦ magret | |
| ◦ boeuf | PARIADE DE VIANDE : 29€ |
| ◦ coeur de canard | UNE SEULE VIANDE SELON LE CHOIX : de 14€ à 35€ |
| ◦ porc | |
| <hr/> | |
| • <u>Atelier BRASERO 100% POISSON : Location 350€ + bois 60€ + frais de personnel et déplacement</u> | |
| ◦ Seiches | 9€ les 150gr |
| ◦ Gambas | 9.80€ les 150gr |
| ◦ Saumon | 9€ les 130gr |
| ◦ Saint Jacques | 14€50 les 100gr |

Liste des allergènes sur demande

Offre dégustation : consultez nos CCV

